

ODENSE ROKLUBS LØVFALDSTUR



INDHOLD:

TIRSDAG

KARRY SUPPE.....	1
------------------	---

FEKS TORSDAG

INDKØBSLISTEN TIL 25 PERSONER.....	2
------------------------------------	---

FREDAG

PAKNING I KLUBBEN OG TING DER SKAL MED FRA KLUBBEN.....	5
BAGNING AF BOLLER - FREDAG AFTEN.....	6

LØRDAG

SÅDAN GØR DU...MORGENMAD - LØRDAG.....	7
SÅDAN GØR DU...FROKOST - PAKNING AF SKORPESKRIN- LØRDAG.....	7
SÅDAN GØR DU...AFTENSMAD LØRDAG.....	8
SÅDAN GØR DU...DESSERT LØRDAG.....	9
SÅDAN GØR DU...BAGNING AF BOLLER - LØRDAG AFTEN.....	10

SØNDAG

SÅDAN GØR DU...MORGENMAD - SØNDAG.....	11
SÅDAN GØR DU...FROKOST - PAKNING AF SKORPESKRIN - SØNDAG.....	11

OPRYDNING

OPRYDNING PÅ SKOLER.....	12
OPRYDNING/VASK EFTER MIDDAGEN LØRDAG.....	12
OPRYDNING PÅ SKOLEN - LØRDAG.....	12
OPRYDNING/OPVASK EFTER MORGENMADEN SØNDAG.....	13
OPRYDNING PÅ SKOLEN - SØNDAG.....	13

KARRY SUPPE

Laves endte tirsdag eller onsdag og fryses ned dagen efter

Karry suppe 40 personer

(der laves til flere personer end dem der er tilmeldt, da der helst skal være nok til søndag når vi kommer hjem til klubben)

20 spsk. Olie

20 spsk. smør

20 spsk. Ostindisk karry - skal "brænde" på

Olie og smør smeltes i en gryde. Når det er klar tilsættes ostindisk karry som skal svitses godt i gryden.

40 groft hakket løg - hak evt. løgene i vores foodprocessor

40 groft hakket hvidløg

20 ds. flåede tomater

saften fra fersknerne

10 stor ds. ferskner - skæres i tern

20 stk. grønsagsbillion

5 ds. vand (ferskendåse)

2½ l. piskefløde

Det hele skal koge i ca. 45 min. Suppen kommes i plastikposer dagen efter.

Sæt en 8 eller 10 l. pose ned i en skål/målekande eller andet. Uden på kommes en 10 l. pose, for at være sikker på at det holder.

Suppen fryses.

Indkøb:

Fryseposer en rulle af 8 l. og 10 l., eller 2 x 10 l.

INDKØBSLISTEN TIL 25 PERSONER

MORGENMAD

5 l. yoghurt med skruelåg, da det er nemmere at transportere når det er åbnet
8 l. juice med skruelåg, da det er nemmere at transportere når det er åbnet
5 l. letmælk med skruelåg, da det er nemmere at transportere når det er åbnet
4 l. skummetmælk med skruelåg, da det er nemmere at transportere når det er åbnet
1½ kg skære ost
3 pk. smør

1½ l. fløde til irsk kaffe
1 l. fløde til saucen
1 l. creme fraice - til dessert om aften
50 æg til FROKOST
2 x 500 g. margarine til tærtedejen til dessert

1 bt. udenlandsk honning
2 gl. nutella, det skal være den rigtige
2 pk. pålægschokolade
1 stort gl. marmelade - jordbær
6 pk. rosiner
2 store pk. cornflakes
2 pk. havregryn

1 pk. kaffefilter str. 4
4 pk. kaffe a 500 g

1 pk sukker
1 pk. brunfarin til irsk kaffe

FROKOST

6 ds. makrel
3 ds. torskerogn
1 lille pose ristet løg

2 pk. rullepølse
1 pk. kyllingepølse eller andet pålæg
2 store pk. 3 stjernet salami

2 store pakker leverpostej
1 stort glas alm. sild
3 store glas karry sild

1 lille flaske remoulade
1 lille flaske mayonnaise
2 l. saft, med skruelåg da det er nemmere at transportere når det er åbnet
æg - se under morgenmad. De skal koges inden turen

150 skiver rugbrød - 3 skiver pr. person pr. dag
salt - se under diverse
peber - se under diverse
agurker - se under aftensmad

AFTENSMAD

6 kg oksemørbrad - 200 g pr. person
7 kg kartofler - der går 1 kg til 4 personer
Olie til kartoflerne - se under Græsk salat
4 flasker Jensens sause - Favoritsausen
1 l. fløde til saucen - $\frac{1}{4}$ l. pr. flaske - se under morgenmad

5 pk. tærtedej - alm. Fra Maizena
3 store ds. pærer
Creme Fraice - se under morgenmad
brun farin - se under morgenmad
2 fl. Slave whisky

8 fede hvidløg

GRÆSK SALAT

6 hovedsalat eller 1 iceberg
4-5 bakker cherrytomater eller andre små smagfulde tomater
10 agurker incl til frokost
6 røde peberfrugter
6 gule peberfrugter
6 rødløg
1200 g fetaost
60 sorte oliven - gerne kalamata

DRESSING

olivenolie - incl til kartoflerne
rødvinseddike
frisk oregano eller tørret

Karrysuppe - er lavet

50 stk. flutes til suppen og aftensmad
Hvis i synes der skal brød til hovedretten skal det købes

DIVERSE

1 rulle bagepapir
stanniol
1 rulle plasticpose 8 l.
grydesvampe
1 pk. karklude
1 opvaskemiddel
plastikglas til vin (ikke de hvide)

KRYDDERIER

1 lille salt til skorpeskrinet som bruges til vores frokost til turen
1 lille peber til skorpeskrinet som bruge til vores frokost til turen

krydderier til kartoflerne til aftensmaden
salt og peber til aftensmaden

TIL BOLLER - HVIS DE IKKE LAVES AF DELTAGERNE FØR TUREN. DET SKULLE VÆRE BESLUTTET PÅ TURMØDE. SE OPSKRIFTEN PÅ EN MELPOSE. HVIS INDKØB TIL BOLLER SKAL DET VÆRE TIL 2 DAGE X 25 PERSONER. DER GÅR CA. 1½ BOLLE PR. PERSON

Evt. indkøb til boller til 2 x morgenmad eller ca. 75 boller:

4 pk. gær
6 kg. mel
1 pk. solsikkekerner
olie og salt står på listen i forvejen

VIGTIG VIGTG:

PAK POSERNE SÅ VIDT MULIGT EFTER
MORGENMAD/FROKOST/AFTENSMAD. VI TAGER KUN MORGENMAD
POSERNE MED IND PÅ SKOLEN OG DET KAN VÆRE SVÆRT, HVIS
MORGEN MADEN LIGGER SAMMEN MED FROKOST MM.

PAKNING I KLUBBEN OG TING DER SKAL MED FRA KLUBBEN

ÆG: Der skal koges ca. 50 æg i klubben, så de er klar til frokosten på turen, og de ikke går i stykker under transporten.

BRØDKNIV

OSTEHØVL

PROPTRÆKKER

ØLOPLUKKER

4 KNIVE OG 4 GAFLER TIL SKORPESKIRN

10-15 VISKESTYKKER - ENS SLAGS OG SOM ER TIL AT KENDE FRA DEM DER ER
PÅ SKOLEN, HVOR VI OVERNATTER

OPVASKSVAMPE/KARKLUDE

2 STORE GRYDER

STEARINLYS/FYRFADSLYS

ELEKTRIS KNIV TIL AT SKÆRE MØRBRAD UD

Pakkes i 2 skorpeskrin

BAGNING AF BOLLER - FREDAG AFTEN

Ca. 50 boller

100 g gær

12 dl vand

1 dl olie

1½ spsk salt

4-6 dl ristede solsikkekerner - max den halve pose, da der skal være til en portion mere, der laves lørdag

2 kg mel

Smuldr gæren i en stor røreskål. Lunken vand og olie og blandingen hældes over gæren. Rør rundt, til gæren er opløst.

Tilsæt salt og solsikkekerner samt mel. Gem 2-3 dl mel til udrulning. Ælt dejen smidig.

Lad dejen hæve tildækket i ca. 45 min.

Tril dejen til boller og efterhæv i ca. 15-20 min. Bollerne skal ikke laves for store.

Bollerne bages ved 225 grader i ca. 12-15 min.

SÅDAN GØR DU...MORGENMAD - LØRDAG

- bollerne lunes
- der laves et bord med service og et med morgenmaden
- nutella, pålægschokolade, honning, smør, ost
- yoghurt, juice, mælk samt havregryn, cornflakes, rosiner, sukker
- der skal laves kaffe og te. lav rigelig med kaffe, da vi skal bruge kaffe og te til turen

SÅDAN GØR DU...FROKOST - PAKNING AF SKORPESKRIN- LØRDAG

Poserne med frokosten er pakket i poser, som sikkert står i en af busserne.

Hver skorpeskrin SKAL pakkes både brød og pålæg. Det er i tilfælde af forsinkelse mm. så man ikke står på land og har pålæg men ingen rugbrød.

Der er købt følgende:

Makrel

Torskerogn

1 lille pose ristet løg

Rullepølse

Kyllingepølse eller andet pålæg

3 stjernet salami

Leverpostej

Glas alm. sild

Glas karry sild

1 lille flaske remoulade

1 lille flaske mayonnaise

2 l. saft, med skruelåg da det er nemmere at transportere når det er åbnet
æg

Rugbrød

Salt

Peber

Agurker

SÅDAN GØR DU...AFTENSMAD LØRDAG

KARRYSUPPEN

Karrysuppen er lavet hjemmefra. Suppen skal varmes op og flutes skal lunes. Varm ikke alle poser med suppe op, da noget bruges til søndag aften og folk spiser som regel kun en tallerken. Obs. at suppen ikke brænder på. Vi har gryder med fra klubben.

Obs. gryderne stilles så vi får dem med dagen efter

OKSEMØRBRADEN

Kødet befries for sener. Smelt smør i en gryde, oksemørbraden brunes 1 min på alle sider (4 min i alt) og drysses med salt og peber
Steges i ovnen ved 210°C i 20 min. Skal herefter hvile tildækket i 15 min.

Ved anretning, så husk at skære oksemørbranden i TYNDE SKIVER.

KARTOFLER

Vask/skrub kartoflerne, skær dem i mindre både.

Lav en oliedressing med krydderiblanding som i synes i en plasticpose. Put en mængde kartofler og ryst. Man kan også pensle kartoflerne og drys med krydderier.

Put kartoflerne på en bradepande MED BAGEPARPIR (det spare på opvasken).

Steges ved 200 grader i ca. 25-30 minutter eller til de er sprøde.

Flutes lunes, inden serveringen

GRÆSK SALAT

6 Hovedsalat eller 3 iceberg
cherrytomater eller andre små tomater
6 agurker
6 røde peberfrugter
6 gule peberfrugter
6 nødløg
1200 g fetaost

60 sorte oliven

DRESSING

16 spsk olievenolie

6-8 spsk. rødvinseddike

peber

salt

4 spsk. frisk, finthakket oregano eller 2 tsk. tørret

SÅDAN GØR DU...DESSERT LØRDAG

5 pk. pæretærter med kaffe/te eller irsk kaffe

Lav dejen til tærterne efter opskriften på pakken. Hvis i har en anden måde at anrette pærerne og dejen på, kan i bare gøre det efter der er dej til det.

Bages: se pakken

Anret creme fraiche i skål

Anret brun farin i skål

Pisk flødeskummet

Lav kaffe og te

SÅDAN GØR DU...BAGNING AF BOLLER - LØRDAG AFTEN

Ca. 50 boller

100 g gær

12 dl vand

1 dl olie

1½ spsk salt

4-6 dl ristede solsikkekerner

2 kg mel

Smuldr gæren i en stor røreskål. Lunken vand og olie og blandingen hældes over gæren. Rør rundt, til gæren er opløst.

Tilsæt salt og solsikkekerner samt mel. Gem 2-3 dl mel til udrulning. Ælt dejen smidig.

Lad dejen hæve tildækket i ca. 45 min.

Tril dejen til boller og efterhæv i ca. 15-20 min. Bollerne skal ikke laves for store.

Bollerne bages ved 225 grader i ca. 12-15 min.

SÅDAN GØR DU...MORGENMAD - SØNDAG

- KAFFE/TE. der skal laves kaffe og te, ved at der sættes varm vand over. Det er ikke sikkert der er el-kedel eller kaffemaskine.
- have hele tiden varm vand sat over, da der er mange der gerne vil have kaffe og te med på turen
- bollerne lunes
- der laves et bord med service og et med morgenmaden
- nutella, pålægschokolade, honning, smør, ost
- yoghurt, juice, mælk
- havregryn, cornflakes, rosiner, sukker

SÅDAN GØR DU...FROKOST - PAKNING AF SKORPESKRIN - SØNDAG

Poserne med frokosten er pakket i poser, som sikkert står i en af busserne.

Hver skorpeskrin SKAL pakkes både brød og pålæg. Det er i tilfælde af forsinkelse mm. så man ikke står på land og har pålæg men ingen rugbrød.

Evt. madrester fra om lørdag aften, pakkes, hvis I synes det skal spises til frokost. Især rester af kødet er vellidt på turen.

Der er købt følgende:

Makrel

Torskerogn

1 lille pose ristet løg

Rullepølse

Kyllingepølse eller andet pålæg

3 stjernet salami

Leverpostej

Glas alm. sild

Glas karry sild

1 lille flaske remoulade

1 lille flaske mayonnaise

2 l. saft, med skruelåg da det er nemmere at transportere når det er åbnet

æg

Rugbrød

Salt

Peber

Agurker

OPRYDNING PÅ SKOLER

OPRYDNING/VASK EFTER MIDDAGEN LØRDAG.

- der vaskes op, og services sættes på plads i de forskellige "køkkener"
- husk, at klubben har 2 store gryder med. De sættes sammen med andre at klubbens ting, så vi husker det.
- det lyder af ingen ting at vaske op, men det kan godt tage lidt tid, selv om der er opvaskemaskine
- alt skal være vasket op, da der er nok til morgenholdet også og ikke så meget tid

OPRYDNING PÅ SKOLEN - LØRDAG

KLASSELOKALERNE FEJES OG BORDENE STILLES TILBAGE. DEM DER SOVER I DEM PLEJER AT STILLE BORDEN PÅ PLADS, MEN I SKAL SIKRE JER AT DER BLIVER FEJET

KØKKEN/KLASSEVÆRELSET SKAL RYDDES OP. DER VASKES OP OG BORDERNE STILLES TILBAGE, SOM DA VI KOM. DER FEJES OG KØKKENET RYDDES OP.

DER LAVES KAFFE OG TE TIL TUREN.

OPRYDNING/OPVASK EFTER MORGENMADEN SØNDAG.

- ryd op efter morgenmaden. Morgenmaden pakkes ned og der vaskes op
- vær opmærksom på, at opvaskemaskinen kan nå at køre færdig, ellers skal det sidste vaskes op
- hjælp med at pakke madresterne ned fra køleskabet mm. check begge køleskabe
- check at køkkenet leveres i god stand
- husk klubbens viskestykker

OPRYDNING PÅ SKOLEN - SØNDAG

BORDE/STOLE I KØKKENET/ELLER HVOR VI SPISTE STILLES TILBAGE, HVOR VI TOG DEM.

SOVESALEN RYDDES OP OG FEJES. CHECK OMKLÆDNINGSRUMMENE OM DER SKAL FEJES.

KØKKENET MAD RESTER PAKKES OG TINGENE BÆRES NED I BILERNE

HUSK - HUSK

CHECK ALLE KØLESKABENE FOR VORES MAD. NOGEN GANGE BRUGER VI DEM BEGGE KØLESKAB.

HUSK, KLUBBENS GRYDER OG VISKESTYKKER